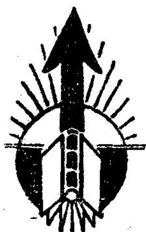
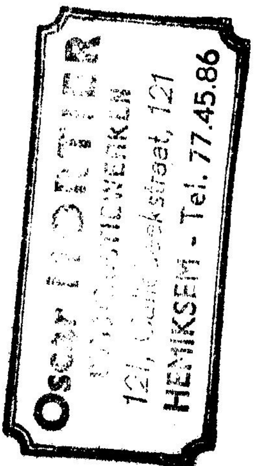
IN HET SPOOR VAN DEN WOUDLOOPER

door PH. TOSSIJN

Derde uitgave



DE PIJL • BRUSSEL - 1947 • MIJLPAAL - SERIE Nr 3.



INLEIDING

Hebben de verhalen van woudloopers, die jaren lang rondzwierven in de wildernis en er de heerlijkste en meest vreemdsoortige avonturen beleefden, nooit in jou het verlangen opgewekt om ook, al was het slechts een enkelen keer, hun spoor te mogen volgen?

Heb je nooit gedroomd eens in die oneindige wouden van Canada, die heldhaftig Zuid-Afrikaansch Veldt, de wilde streken van den Caucasus, de steppen van Rusland, het geheimzinnig Indië en het wilde Afrika te kunnen zwerven, ver van de naamkaartjes-epidemie, de regels van het verkeer en de wolkenkrabbers?

Ik wensch je vroeg of laat wel eens een dergelijken trektocht doch intusschen doen we best ons vooreerst maar tevreden te stellen met de

mooie wouden in ons eigen land en te leeren hoe we het daar zoo al aan boord moeten leggen.

Wacht dan niet te lang — en misschien vruchteloos — om eens, zooals de woudloopers, de genoegens van de « onbeschaafde » Wereld te genieten, maar trek er nu op uit en tracht hier in onze wouden en bergen het spoor van onze voorouders uit lang vervlogen eeuwen terug te vinden en meteen ook de vreugde, het avontuur en de spanning van het woudloopen aan den lijve te ondervinden!

Goede Jacht!

PH. TOSSIJN.



WELK WEER KRIJG JE VANDAAG?

Het valt wel erg tegen wanneer je een mooien tocht op het oog hebt met heel wat exploratie-mogelijkheden en woudloopersactiviteiten en het weder al deze plannen komt storen of onmogelijk maken.

Nog erger wordt het wanneer 's morgens oogenschijnlijk schoon weder beloofd wordt en het even na den middag zonder einde aan het regenen gaat terwijl je op tocht bent.

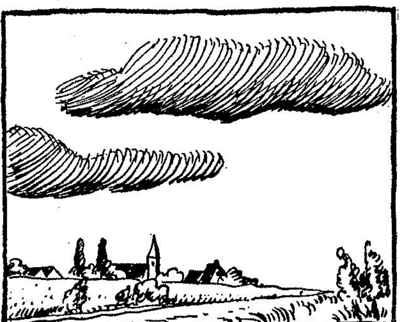
Dit zijn dingen die een toerist meer ontmoet dan hij wel wenscht. Doch zooals een echte woudlooper, in de natuur leest als in een openboek en aan een hoop voorteekens merkt welk weder het wordt, zoo moet ook jij in 9 op 10 gevallen het weder met zekerheid kunnen voorspellen.

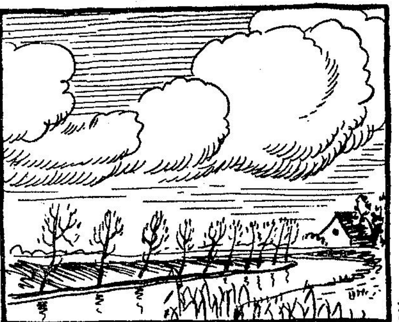
Hiertoe gebruik je ook de voorteekens waarop de woudlooper zich steunt en bekommer je maar niet te veel om de weerspellingen van radio of andere instituten. Zoo doet trouwens de landbouwer ook, die een hekel heeft aan barometers, regenmeters en dies meer.

Welke voorteekens kunnen je hierbij behulpzaam zijn?

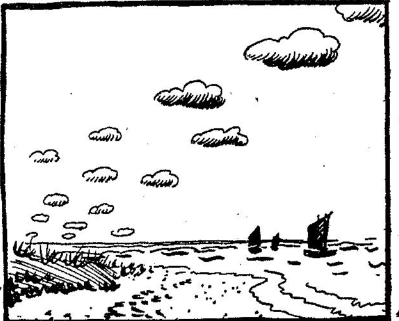
1. *De wind.* Zwakke noorder- of oosterwind : goed weder ; wester of zuid-wester wind : regen.

De wind draait gewoonlijk met de wijzers van het uurwerk mee (van links naar rechts) ; wanneer het tegenovergestelde zich voordoet is dat 'n voorteeken van slecht weder.


1


3


2


4

Andere wolken nog hebben den vorm van lange horizontale reepen: dat zijn de laagwolken of stratus. Ze verschijnen bij het ondergaan van de zon. Ze zijn rond en kondigen gewoonlijk schoon weder aan. (1)

2. *De mist.* Mist die opgaat zonder wolken te vormen, is een teeken, dat de lucht niet verzadigd is met waterdamp en dat het mooi weder zal voortduren.

Helder weder 's morgens is een slecht voorteeken, vooral als het daags te voren geregend heeft.

Een overdekte lucht die 's morgens allengs opheldert kondigt mooi weder aan.

's Morgens mist of nevel in de vallei voorspelt mooi weder; op de bergen regen.

's Morgens frisch en veel dauw wijst op mooi meder ; maar 's morgens warm en droog weder brengt gewoonlijk regen in den loop van den dag.

3. *De wolken.* Onder de wolken bemerk je er witte, regelmatige in den vorm van vlokken wol : dat zijn de vederwolken (wetenschappelijk heet men ze : sirrus). Ze drijven hoog in de lucht (9 à 10 Km.) en zijn samengesteld uit kleine ijskristallen. In onze streken kondigen ze den terugkeer van de zuidwestelijke winden aan en bijgevolg binnen afzienbaren tijd regen. (3)

Andere wolken zijn groot, wit en afgerond en gelijken op bergen met sneeuw bedekt : dat zijn stapelwolken of cumulus. De zeelieden noemen ze katoenbalen. Ze bevinden zich lager dan de vederwolken. Als je ze bij stikkende hitte en lagen luchtdruk ontdekt, dreigt er onweder. (2)

Eindelijk zijn er groote, donkergekleurde regenwolken of nimbus. Ze bevinden zich veel lager dan de andere en brengen gewoonlijk regen. (4)

Er komen natuurlijk ook tallooze overgangen voor : veder-stapelwolken, vederlaagwolken, stapel-laagwolken, enz.

4. *De zon.* Staat de zon rood op met donker gestreepte wolken, dan komt er regen ; zijn de kleuren helder en schitterend, dan volgt schoon weder. Een helder morgenrood brengt schoon weder, een donkerroode dageraad met gele randen : storm.

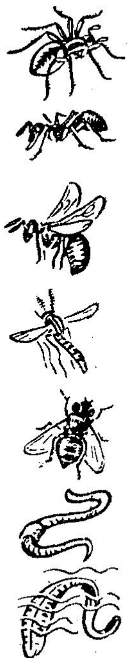
Gaat de zon met heldere, schitterend-geel of oranje kleuren onder, dan komt er regen. Gaat ze licht-rood of bleek-geel onder, zoo voorspelt ze schoon weder. Eene roode zonsondergang beteekent wind.

5 *De sterren.* Wanneer je 's nachts de sterren helder ziet schitteren kun je gerust goed weder tegemoet zien, terwijl doffe sterren slecht weer voorspellen.

6. *De maan.* Zoo ook wanneer de maan helder en net schijnt, wijst dit op mooi weder, terwijl een gesluierde maan met zekerheid regen brengt en een kring om de maan op veranderlijk weder duidt.

7. *Rook.* Wanneer de rook van je jagersvuur recht naar omhoog stijgt komt er mooi weder, terwijl het neerslaan van den rook of het vlug vervliegen ervan, op naderende regenwolken duidt.

* * *



Heel wat meer weervoorspellers vind je bij de dieren. Wanneer je hen als dusdanig nader leert kennen, zul je niet alleen verrast staan kijken over de verbazende nauwkeurigheid waarmee zij het weer voorspellen, maar ook vol bewondering opzien naar den Schepper, die dit alles zoo precies regelde.

De spinnen: ze kruipen weg als er slecht weer komt; bouwen ze ijverig aan hun web en loopen ze bedrijvig rond, dan komt er mooi weer.

De mieren: zitten ze verborgen in hun nest, dan vreezen ze regen; wanneer ze bedrijvig zijn blijft het mooi weer.

De bijen: bij mooi weer maken ze verre tochten en zijn de korven ledig. Zijn ze kalm en dicht bij den korf, dan komt er regen.

De muggen: zijn ze 's morgens lastig en steken ze, dan komt er regen. Wanneer ze tegen zonsondergang rondzwerven en in de avondzon in zwermen dansen, dan komt er mooi weer. Spelen ze in de schaduw dan komt er regen.

De kamervliegen: komt er regen, dan gaan ze stil tegen de muren zitten ; met mooi weer zijn ze heel bedrijvig.

De steekvliegen en paardevliegen: zij worden bij naderend slecht weder lastig en steken paarden, runderen en menschen.

De regenwormen: wanneer ze 's nacht in den tuin korrelige hoopjes aarde omhoog woelen, komt er regen ; komt de worm zelf voor den dag, dan blijft het lang regenachtig.

De bloedzuigers: in een hoog glas met water zijn zij beste barometers.

Zuigen zij zich boven het wateroppervlak, hoog in 't glas, dan blijft het mooi weder. Liggen zij stil op den bodem dan blijft het weder langen tijd slecht. Komt er storm dan zuigen zij zich vast en slaan hevig met hun staart.

De slakken: bij mooi weer kruipen ze rustig rond; ze zijn haastig bij slecht weder.

De kikkers: bij slecht weder zitten ze onder water, bij mooi weder aan den kant. Kwaken ze niet op mooie avonden in 't voorjaar, dan komt vast slecht weer.

De visschen: zij springen uit het water omhoog als er slecht weer op komst is.

De kippen: wanneer ze gaan schuilen als het regent is de bui gauw over ; doen ze dat niet dan kan het nog lang regenen. Wroeten ze in 't stof, dan komt er regen.

De eenden en de ganzen : verraden de komst van slecht weder door het poetsen (invetten) van hun veeren ; zij toonen zich dan ook onrustig.

De zwaluwen: bij mooi weer vliegen zij heel hoog omdat de insecten dan hoog vliegen ; als ze laag langs den grond gieren, dan komt er regen. Is er 's morgens slecht weer te wachten, dan komen ze niet uit hun nest.

De eksters: zij schreeuwen bij mooi weer en houden zich stil als er regen komt.



De bokken en rammen: als er regen te verwachten valt, verspreidt hun geur zich veel verder dan bij mooi weder.

Verwacht je ook aan slecht weder als :

1° de katten met hun staart naar 't vuur gekeerd zitten, en hun kop wasschen;

2° de honden gaten graven of beenderen verbergen;

3° de ezels balken;

4° de vogels hun veeren glad strijken en vet maken;

5° een bloemengeur zeer opvallend is;

6° zeevogels landwaarts vliegen.

Volgende voorteekens kunnen je ten slotte ook nog helpen bij het vaststellen van het weder :

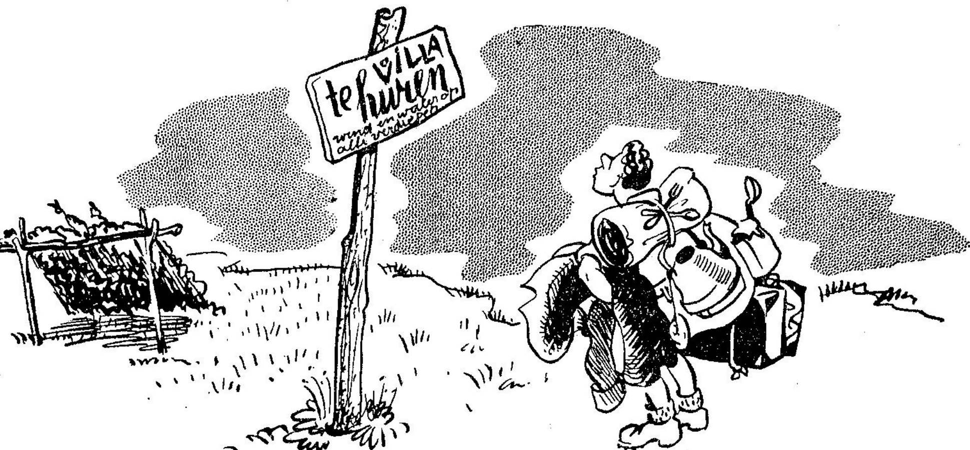
De paard- en koestallen : rieken muf als er regen komt. Bij mooi weer vervluchtigen de gassen, die uit den mest opstijgen en blijven niet zoo lang hangen.

Straatsteenen, tegels en dakpannen : beginnen vochtig te glanzen (« zweeten ») als er regen komt.

Eksteroogen en oude wonden : worden gevoelig bij het naderen van vochtig weer.

Tafelschuiven : staan stram en gaan moeilijk open als er vochtig weer in aantocht is.

Bloemen : sluiten zich niet alleen tegen den avond, maar ook als er regen komt.



WOUDLOOPERSLOGIES

HUTTEN BOUWEN

Wanneer nu de zware dagtocht achter den rug is en de zon aanstalten maakt om onder te duiken in het Westen, wordt het hoog tijd dat ook een woudlooper gaat denken aan zijn nachtverblijf.

Het lichste model van tent vindt hij nog te zwaar om mee te dragen! Hij heeft er ten andere niet eens aan gedacht!

Negen op de tien keeren zal hij zich tevreden stellen met een heupkuiltje, een goed grondzeil, een waterdichte slaapzak en een of andere beschutting boven zijn hoofd.

Heeft hij nu een plaats ontdekt waar hij nog meerdere keeren zal terugkeeren om er te overnachten of is het weder eerder ongunstig, dan zal hij — en ook jij —, denken aan het bouwen van een hut.

Als pioniersoefening heeft hutten bouwen zijns gelijke niet en aan het overnachten in een hut is er weer een eigen romantisme verbonden dat je elders (in en tent b. v.) niet ontmoet.

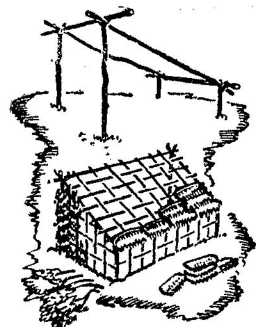
Hoe nu zóó'n hut bouwen?

Eenheidsmodel :

Het eenvoudigste model van hut maak je met takken, brem, gras of varens.

Maak eerst het geraamte. Vlecht met groene takken een netwerk over gansch dit geraamte en bezet het dan, beginnend aan den onderkant, met takken, brem of varens zooals je de pannen op een dak zoudt leggen om te beletten dat de regen naar binnen kan loopen.

Vergeet niet bij het bouwen van je hut (nog meer dan bij het opzetten van 'n tent) te letten op den heerschenden wind en zet dan je hut met den rug naar den wind.



Driehoeksmodel :

Plaats een paal schuin tegen een boom aan. Sjor op dezen eersten stok meerdere andere stokken vast om zooals in vorig model een stevig geraamte te bouwen. De bezetting van dit geraamte gebeurt met de voorhanden zijnde middelen zooals voor vorig model.

Een gelijkaardig model bekom je wanneer je drie vorkstokken ineensteekt, zooals op nevenstaande figuur is



aangeduid, en dit geraamte verder afwerkt zooals voor de andere modellen is opgegeven.

Let er ook op dat de bezetting in buitengewone omstandigheden ook kan gebeuren met stukken (berken)schors die dan als pannen op het geraamte vastgelegd worden.

Zuid-Afrikaansch model:

Bij gebrek aan stokken bouw je je hut zooals de Zuid-Afrikaansche inlanders, die een walletje van klein hout, hei, enz., in den vorm van een halven cirkel bouwden om zich tegen den kouden wind te beschutten.

Dit model laat je tevens toe in het open gedeelte 'n vuur aan te leggen.

Wanneer het erg warm is zul je het dak zoo dik mogelijk maken. Op die wijze blijft het veel koeler binnen in de hut.

Wanneer je koude nachten te verwachten hebt maak je de wanden van de hut ook dikker ofwel bouw je een muurtje van zoden circa 30 cm. hoog buiten rondom den onderkant van den wand.

Een afwateringsgeul rond je hut voorkomt mogelijke overstroomingen bij hevigen regenval.

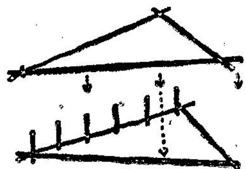
Het Zoeloe-model:

Steek een hoop buigzame takken in een cirkel in den grond. Buig dan alle takken naar het midden en bind ze daar samen.

Nu vlecht je horizontaal een hoop stokken tusschen de eerste door, zoodat je per slot

van rekening een soort vogelkooi bekomt. Dit geraamte bezet je, zooals in de andere gevallen, met takken, stroo, brem, hei of gras.







Het Blokhut-model:

De nevenstaande schets toont je een zeer geschikte en confortabele hut voor twee man die er ieder een stevig bed kunnen in pionieren. Tusschen de twee bedden in blijft er dan een gang vrij om heen en weer te gaan.

De schets toont voldoende aan hoe de hut afgewerkt wordt.

Voor dergelijke stevige hutten is het geraden ook een steviger dak en desgevallend ook steviger wanden te voorzien.

De schetsen toonen je weer hoe je tewerk gaat. Dak en muren vormen nu een eenvormige dikke laag takken, stroo, brem, enz., die met ramen vastgehouden worden.

In zoo'n hut ben je tegen ieder weer beschut en verlies je elken lust om op tocht tent of shelter mee te sjouwen.

JE BED

Eenmaal klaar met je hut zul je wel denken aan je leger.

'n Woudlooper kan het best stellen zonder het kampbed dat naast zijn prijs ook zijn gewicht — circa 6 kilo ! — best in de buitensportzaken op amateurs-kampeerders wacht.

In veel gevallen zal hij het stellen met een eenvoudig heupkuiltje in den grond waarop zijn grondzeil geworpen wordt.

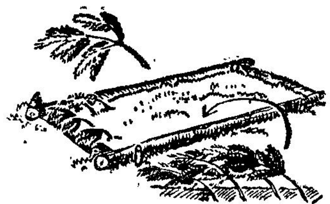
Moest je nog nooit de voordeelen van dit heupkuiltje ondervonden hebben, dan moet je dit eens bij een volgende gelegenheid aandurven. Waar de effen grond anders een houten plank gelijkt, toovert het fameus kuiltje hem tot een confortabel bed.

Beschik je over meer tijd en blijf je meerdere nachten op dezelfde plaats, zoo kun je denken aan een zacht en confortabel bed.

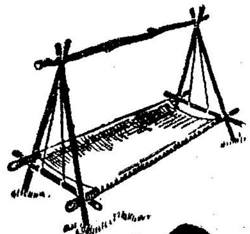
Zoo kun je b.v. een dennenbed aanleggen.

Zoek eerst een stok van je grootte, met een zijtakje dat je afsnijdt in den vorm van een haak.

Trek van de dichtstbijzijnde dennenboomen de uiteinden der twijgjes af. Rijg ze op den stok met den haak naar beneden tot je een stapel hebt zoo groot als je zelf bent. Zoek



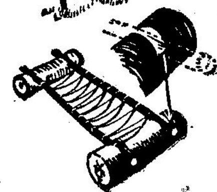
dan eenige balken, met 10 tot 15 cm. doorsnee, twee ongeveer 50 cm. langer dan je zelf bent, en twee andere even lang als de breedte van je « bed » en sjor ze samen tot een rechthoek. Ga er dan op je rug inliggen en teeken aan waar je schouders en heupen komen en graaf den grond een weinig uit. Steek nu te beginnen van bij het hoofdeind, dat gewoonlijk het hoogste is, de twijgjes in den grond, lichtelijk naar het hoofdeind overhellend en met de curve naar boven. Zet dit voort in gekruiste rijen naar het voeteinde toe tot beneden je knieën. Als je geen dennentwijgjes kunt krijgen, gebruik je stroo, doode bladeren, ruig zeegras, enz. Spreid je grondzeil er over uit met de rubberzijde naar beneden. Wanneer je dan naar bed gaat, scharrel je wat rond, tot schouder en heup goed in hun holten passen, haal je diep adem, luister je naar de geruchten van den nacht en... dan is het weer morgen.

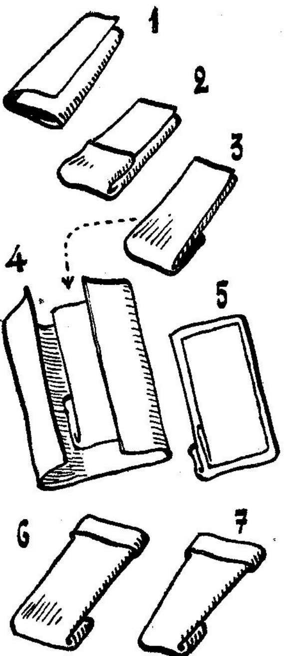


* * *

Een ander bed-model — met meer confort — is het zoogenaamd hangbed.

Plaats twee schragen in den grond, verbind ze door een dwarsbalk waaraan je een brits hangt waarop je je voor de nachtrust uitstrekt.





De brits zelf maak je met jute, grondzeil, lariat, enz. Je moet vast dit bed eens aandurven en wellicht word je er een groot voorstander van, althans wanneer je meerdere dagen op dezelfde plaats komt overnachten.

Steviger en even practisch is het woudloopersbed.

De brits van het vorig model rust nu eenvoudig op twee zeer dikke balken waarin de noodige inkepingen gehakt werden om de brits vast te leggen.

Vooral wanneer je de brits met jute maakt, moet je erop letten dat de dwarsbalken dik genoeg genomen worden daar je denkelijk anders 's morgens met een bepaald deel van je rug op den grond wakker wordt.

Het volstaat niet een goed bed en warme dekens te hebben om 's nachts niet van koude te rillen. Je moet dat alles zoo gebruiken dat het geheel je tegen de koude beschermt.

Een raad : zorg ervoor dat je ten minste evenveel dekens onder als boven je hebt.

Wanneer je een donzen slaapzak gebruikt, hoef je verder weinig raadgevingen mee te krijgen.

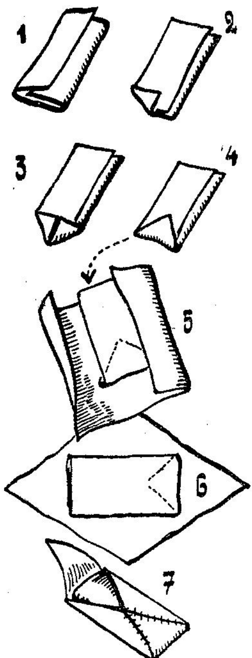
Wie met dekens de kou moet buiten houden zal bizonder letten op het samenbinden of -plooien van de dekens. Vooral tegen den morgen wanneer de dauw valt,

gaat 'n mensch aan 't trekken en indien de dekens dan niet goed vastzitten, geraken de voeten bloot om meer warmte te brengen aan de schouders.

De schetsen op pag. 20 toonen je hoe je best de dekens samenvoegt om 's nachts warm te hebben en niet los te geraken. Een paar sterke veiligheidsspelden zullen hier best kunnen gebruikt worden.

Wanneer je je met één deken moet behelpen, zul je tewerk gaan zooals op de nevenstaande figuren (1) (2) en (3) aangeduid is. Merk goed op dat in schets (3) het geheel onderste boven gedraaid wordt om meer dekking onder dan boven je te hebben — een groot principe voor al wie in open lucht slaapt. Wanneer je over een tweede deken beschikt leg je het eerste geplooid zooals aangegeven op de schetsen (1) (2) en (3) op het tweede deken (4) en plooi je dit laatste weer zooals het eerste (5). Ten slotte leg je door een dubbelen boord de twee dekens boven elkaar vast en bekom je tevens aan de schouders dubbele dekking.

Op nevenstaande schetsen wordt je een andere wijze van plooien getoond die even goede resultaten zal opleveren. Hier ook zal het de eigen voorkeur voor dit of dat systeem halen.



Wanneer je voeten en schouders warm ingedekt zijn mag je gerust zeggen dat je warmpjes zult slapen en van de morgenkoelte weinig of niets zult ondervinden.

Ten slotte hier nog 'n paar wenken die je met 'n hoog veiligheidscoëfficient warme voeten zullen kunnen geven.

Krantenpapier is 'n uitstekend middel, en bovendien goedkoop!

Neem een dubbel blad, zet je voet er midden op, zóó, dat je een van de hoeken van het dagblad over je voet kunt plooien (denk aan het driehoeksverband voor den voet). Vouw nu, ruw weg, de andere drie hoeken tegen voet en been om en trek daarover een versleten kous aan. Zorg ervoor dat er wel plooien zitten in het aldus gevouwen dagblad, want niet het papier op zichzelf geeft warmte, doch het laat de lichaamswarmte niet naar buiten dringen.

Een nog beterkoope methode is de volgende (tenminste als je bivakt in een weide zonder koeien! — of op 'n grasplein). Loop 's avonds vooraleer in je dekens te kruipen, op je bloote voeten door het bedauwde gras, zoodat het bloed er vinnig door in beweging komt, droog ze af, steek ze allebei samen in een tamelijk wijde loshangende kous en je slaapt gerust en warm, mogelijk zonder zelfs te droomen van koeien, natte voeten en dergelijke.

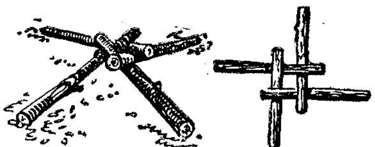
JE NEDERZETTING

Nu bed en hut klaar staan, kun je verder aan de comfortabele installatie van je kamphoek denken. Waarom geen gemakkelijken stoel pionieren of liever met vier stokken ineensteken? Neem vier stokken van 0,75 m. à 1 m., liefst met ruwe schors (wanneer je stokken van 0,90 m. neemt, bekom je een stoel waarvan het zitvlak 0,30 m. hoog is.) Steek ze nu ineen zooals op nevenstaande schets is aangegeven en zet het geheel recht.

Wanneer je stokken van 5 cm. doorsnee kiest, bezit je stoel een zekere veerkracht.

(Denk er ook aan dat dit ineensteken van stokken desnoods kan dienen om bij nat weder pakken op te leggen, enz.)

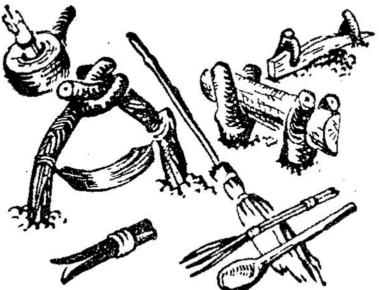
Met je mes, je bijl en enkele wilgentakjes maak je nu nog een stel gebruiksvoorwerpen, die je van nut kunnen zijn bij dit kort of langer oponthoud.

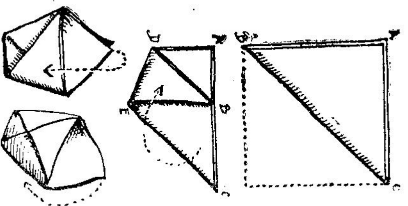


Nevenstaande schetsen suggereefen je 'n blaker, 'n leunstoel, 'n bezem, 'n vork, 'n lepel, 'n waschpin en 'n schoenschrobber.

Heb je al aan een beker gedacht? Die kun je natuurlijk ook uit hout snijden doch op tocht, wanneer het zeer vlug moet gaan, kun je een beker uit papier plooien. Hoe dat?

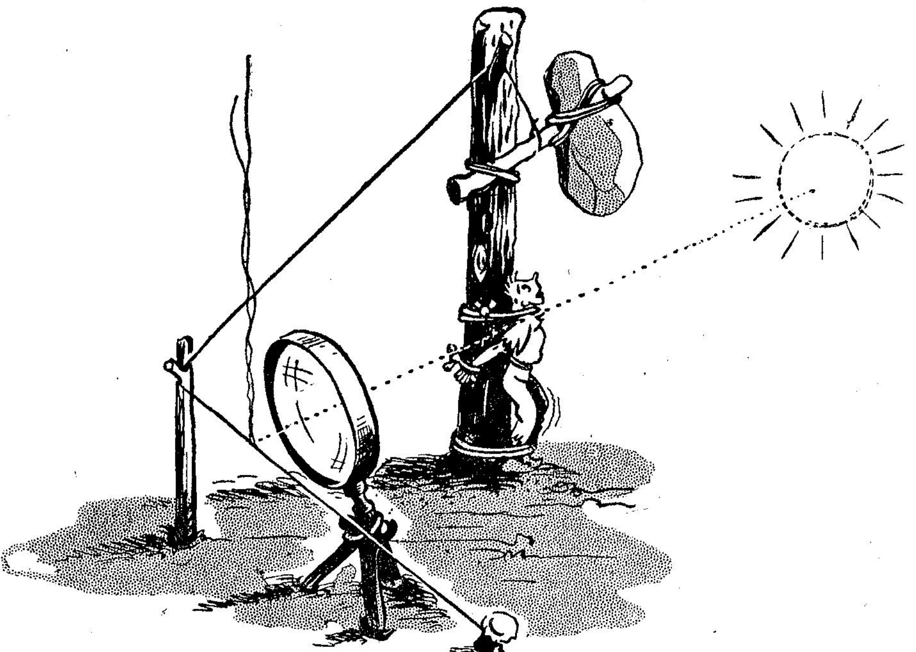
Plooi een vierkantig stuk papier in twee (1). Plooi dan de punten B en C over elkaar (2) op zoo'n wijze dat de lijn B D overwijdig loopt met E C. De uitslag van dit plooien toont schets (3).





Plooi nu beide punten A aan weerszijden over (4) en je beker is klaar. Die beker kun je plat op zak steken en zeer dikwijls gebruiken vooraleer er 'n nieuwe te moeten plooien.

In je vrijen tijd of wanneer de regen je in je hut opsluit kun je ook een hoop net afgewerkte voorwerpen met berkenschors maken. Tracht eens een of anderen berk te «villen», de schors te drogen en dan doosjes, ringen, enz. te maken.



WOUDLOOPERSTIJD

ZONNEWIJZERS

Woudloopers hebben niet, zooals stadsmenschen, nood aan electrische en telefonische uurwerken, chronometers en andere tijdmeters om treinen te halen, vergaderingen bij te wonen, werkuren na te leven, enz. Voor hen zijn de zon, de maan, het gevoel meestal de belangrijkste tijdregelaars.

Zij weten naar gelang den stand van de zon, de maan en de sterren te zeggen hoe laat het is en of het tijd is om b.v. nog tijdig in hinderlaag te gaan liggen bij den poel waar reebokken komen drinken, om aan 't werk te gaan, te eten of zich te rusten te leggen.

Wanneer zij de preciese tijdsindeeling van den « beschaafden » mensch soms noodig hebben — en dit zal voor je dikwijls het geval zijn wanneer je op tocht bent — bouwen zij een zonnewijzer.

Vóóraleer de eerste uurwerken gebouwd werden, gebruikten onze voorouders ook de zonnewijzers en in de oude kloosters en hoeven kun je nog verschillende zonnewijzers nu eens op een voet midden van een plein dan weer tegen den gevel van een gebouw aantreffen.

De meest geschikte zonnewijzer zou een glazen bol zijn die de aarde voorstelt. De as der aarde zou dan door de stralen van de zon het uur op den evenaar weerkaatsen (legt

de zon niet 400 m. per seconde af op den evenaar?)

Om een dergelijken zonnewijzer te maken, moet je twee dingen kennen: den meridiaan en de noorderbreedte van de plaats waar je je bevindt.

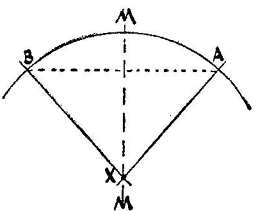
Ziehier hoe je zonder kompas een meridiaan kunt zoeken.

Neem een langen stok en plaats die loodrecht op een effen vlakte waar de zon den ganschen dag schijnt. Bevestig boven aan den stok een blikken plaatje 10 tot 15 cm. lang met in het midden een opening van 1 cm. doorsnee en plooi het op 45 ° naar den schaduwkant.

Merk nu te 10 uur voormiddag op den grond punt A (de zonnestraal die door de opening in het blikken plaatje straalt) en trek dan een cirkel met als middenpunt de loodrechte lijn die loopt door de opening van het plaatje (gebruik hiertoe een schietlood) en met als straal de afstand A — X.

De plaats waar de zonnestraal later in den dag terug den cirkelomtrek raakt, wordt aangeteekend en de koord A-B getrokken. De loodlijn op het midden van A-B is de meridiaan.

De tweede vereischte is de Noorderbreedte van de plaats waar je je bevindt.



Met behulp van een atlas of nog beter van een stafkaart kun je deze Noorderlengte bepalen. Te Leuven is ze b. v. 51° 30 ".

Hoe nu zonnewijzers bouwen ?

Model I

Plaats een stok in den grond, richt hem naar het Noorden (m.a.w. plaats hem in de richting van den meridiaan van de plaats waar je je bevindt) en geef hem een inclinatie waarvan de hoek gelijk is aan de Noorderbreedte van de plaats waar je je bevindt.

Teeken dan op den grond een 24 uren indeeling uit en de schaduw van den stok wijst dan hoe laat het is *volgens de zon.*



Model II

Om nu een bestendiger zonnewijzer te bouwen bouw je een rechthoekigen driehoek (uit staal b.v.) waarvan de hypotenusa 0,25 m. meet, en de scherpe middenpunthoek gelijk is aan de Noorderbreedte van de plaats waar je je bevindt. Met deze gegevens kun je dan de lengte uitrekenen van de twee andere zijden van den driehoek. (Vraag hiervoor desnoods de hulp van 'n makker).

Plaats dezen driehoek op een vast houten blok (een boomstronk b.v.) en richt dit naar het Noorden (plaats het op den meridiaan van de plaats waar je je bevindt) en brand dan in het blok de 24 uren-indeeling.

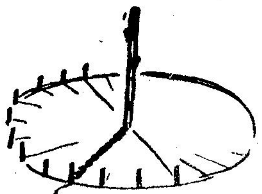
Model III

Een zeer eenvoudige wijze om een zonnewijzer te maken is de volgende. Plant een stok loodrecht in den grond en duid den eersten dag aan waar de schaduw komt op ieder uur van den dag. Op iedere plaats leg je b.v. een steen waarop je in Romeinsche cijfers het overeenstemmend uur inbeitelt.

De volgende dagen kun je dan vanzelf ook op dit blok het uur aflezen.

* * *

Tot daar over de zonnewijzers. De tijd berekenen naar den stand van de zon kun je reeds lang — zij staat in het O. te 6 uur, in het Z.O. te 9 uur, in het Z. te 12 uur., enz. (Alleen moet je rekening houden met de conventioneele tijden zooals den zomertijd, den Midden-Europeeschen tijd, den Nederlandschen tijd, enz...



* * *

Met behulp van de maan kun je den tijd bepalen als volgt: zooals je weet is de maan een uitgedoofde zon en het licht dat zij weerkaatst op de aarde ontvangt zij van de zon.

Als je dus naar de maan kijkt en deze gansch verlicht is, staat de zon achter je, juist tegenover de maan (zelfs indien je ze daar niet ziet).

Nu weet je dat de zon om 6 uur 's morgens in het Oosten ; om 12 uur 's middags in het Zuiden ; om 6 uur 's avonds in het Westen ; en om 12 uur 's nachts in het Noorden staat.

Als je dus 's avonds de volle maan in het Zuiden ziet dan weet je dat de zon in het Noorden staat en dat het dus middernacht is. Klaar ?

Bemerk je nu dat alleen de rechter helft van de maan verlicht is (dit heet in den volksmond het eerste kwartier) dan moeten wij eruit afleiden dat de zon rechts van ons staat (dus een hoek van 90° vormt met de maan). Bemerk je het eerste kwartier, dus in het Zuiden, dan weet je dat de zon in het Westen staat (180° + 90° = 270°) en het dus 18 uur is.

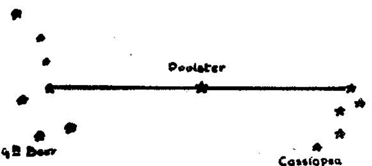
Voor het laatste kwartier (de zon staat nu links van je, de maan is voor de helft links verlicht en vormt in de andere richting een hoek van 90° met de maan) redeneer je op dezelfde wijze.

Indien je dus het laatste kwartier in het Oosten opmerkt, dan weet je dat de zon in het Noorden staat (90° — 90° = 0° of Noorden) en het middernacht is.

Wanneer de maan nu voor de drie vierden links of rechts verlicht is vormt de zon een hoek van 135° met die maan en redeneer je zooals in de vorige gevallen.

Alle andere tusschenstanden van de maan kun je op dezelfde wijze gebruiken door uit te rekenen welken hoek de zon met die standen van de maan vormt. Beproef het eens ! (1)

* * *



Ook de vogels zullen je graag van dienst zijn om den tijd te helpen bepalen.

De leeuwerik b.v. begint te middernacht reeds te zingen, de vink tusschen 1 en 2 uur, het zwartkopje te 2,30 uur, de kwakkel tegen 3 uur aan, de meezen en de musschen rond 5 uur. De raven gaan rond 5 uur slapen.

* * *

Ten slotte kun je ook met behulp van de sterren den tijd bepalen :

Alle sterren schijnen op één nacht een volledige omwenteling te maken rond de poolster in tegenovergestelde richting van de wijzers van een gewoon uurwerk.

Deze omwenteling gebeurt echter in feite op 23 u. 56' en niet op 24 uur. In dit laatste geval ware de zaak heel eenvoudig geweest en zou het volstaan hebben den stand van die of die bepaalde ster te kennen om te weten hoe laat het is. De moeilijkheid ligt hem nu juist in die 4' verschil, want een bepaalde ster zal iederen nacht den stand van den vorigen nacht 4 minuten vroeger bereiken. Hoe nu die moeilijkheid overwinnen?

Om den tijd te bepalen naar den stand der sterren nemen we als wijzer van ons denkbeeldig uurwerk de lijn die loopt van Cassiopea en de middelste ster van den Groote Beer met als middenpunt de poolster.

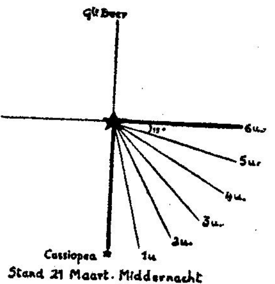
(1) Omgekeerd wanneer je weet hoe laat het is, kun je je ook met behulp van de maan orienteeren Je hoeft dan alle bewerkingen alleen « om te draaien ».

Op 21 Maart : — lentenachtevening — stellen wij vast dat deze wijzer loodrecht op den horizont staat met Cassiopea aan den horizon en den Groote Beer in het Zenith.

Deze wijzer loopt, zooals hooger reeds gezegd, in tegenovergestelde richting van de wijzers van een gewoon uurwerk.

Te 6 uur 's morgens (22 Maart) bevindt deze wijzer zich horizontaal, of liever loodrecht op de lijn die van de Poolster op den horizon valt met Cassiopea in 't O. en den Groote Beer in 't W. terwijl op 21 Maart te 18 uur Cassiopea in 't W. en de Groote Beer in 't O. stond.

De tusschentijden van dien nacht vinden wij door iederen rechthoek in 6 te deelen (15° per uur). Op die data de tijd 's nachts bepalen is dus heusch niet moeilijk.



Hoe zal nu de stand van dezen wijzer zijn op andere tijdstippen van het jaar te middernacht?

De 4 minuten voorsprong waarmee iedere ster 's nachts den stand bereikt van den vorigen nacht heeft voor gevolg dat op 21 April — een maand later dan 21 Maart de wijzer reeds loodrecht op den horizont staat te 22 uur in plaats van te 24 uur. (30 dagen aan 4' is 120' of 2 uren). Te middernacht zal hij reeds 1/12 of 30° verder staan.

Nemen we nu 21 Juni (zomerstilstand). Te middernacht bevindt de wijzer zich parallel met den horizon met Cassiopea in 't O. en den Groote Beer in 't W. (3 maanden aan 2 uren per maand maakt 6 uren voorsprong).

Op 21 September te middernacht staat hij loodrecht op den horizon maar Cassiopea bevindt zich dan in het Zenith en den Groote Beer aan den horizon.

Samengevat kunnen wij dus zeggen dat om op andere tijdstippen van het jaar den stand van de wijzers te middernacht te vinden het volstaat de afwijking te wijzigen met 30° per maand of 1° per dag.

Eens dat wij den stand van den wijzer te middernacht kennen, kunnen we ook gemakkelijk uitmaken hoe laat het is daar wij weten dat de wijzer 15° per uur aflegt in de tegenovergestelde richting van de wijzers van een gewoon uurwerk.

Volgende toepassing als toelichting : op 5 Juni wordt vastgesteld, bij middel van een hoekmeter, dat de wijzer de loodrechte lijn 57° voorbijgetrokken is met Cassiopea in Oostelijke richting. Hoe laat is het dan ? Redeneer dan als volgt :

op 21 Juni bevindt de wijzer zich te middernacht horizontaal met Cassiopea in 't Oosten en vormt dus een hoek van 90° met de loodrechte lijn.

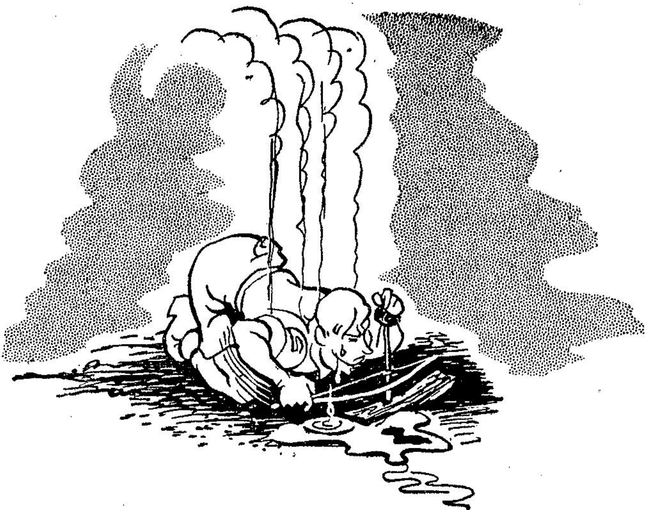
op 5 Juni — 16 dagen vroeger — te middernacht bevindt de wijzer zich in een hoek van 74° (90° — 16° = 74°).

Nu hebben wij gevonden dat de wijzer zich in een hoek van 57° bevindt dus 17° minder. Aan 15° per uur maakt dat 1 uur 8' omtrent.

Het is dus 22 uur 52'.

Voor een woudlooper zijn volgende mijlpaaltjes nog zeer nuttig :

KNOOPEN
PIONIEREN
BOOMEN EN STRUIKEN
SPOREN OP BOOMEN EN STRUIKEN
ONS VOGELBOEKJE
DROOMBEELDEN VAN HET WOUD
WILDE PLANTEN OP HET WOUDLOOPERSMENU
GENEESKRACHTIGE PLANTEN
HOE KAMPEEREN ?
TENT EN SHELTER
ONS KOOKBOEKJE
STERRENKUNDE.



WOUDLOOPERSVUUR

DE VUURBOOG

De moderne menschen maken in een uur meer
vuur dan tijdens het Steenentijdperk in een eeuw.

Vóór dat de lucifer ontdekt werd, beschikten onze voorouders over zeer gevarieerde middelen om vuur te maken. Die waren een kunst op hun eigen en niet de eerste de beste kon vuur maken zooals dit nu wel het geval is dank zij de lucifers.

Een van de oudste methodes om vuur te maken is de vuurboog gebaseerd op de wrijving van twee stukken hout tegen elkaar.

In 1932 bemachtigde ik voor het eerst zoo'n vuurboog en heb hem sedertdien herhaaldelijk gebruikt en ook heel wat demonstraties ermee gegeven. Naast het demonstratief karakter van den vuurboog — voor het aansteken van een kampvuur b.v. — kan de vuurboog wel nuttig zijn bij schaarste van lucifers of wanneer deze door een toeval vochtig geworden zijn.

Het noodige materiaal bestaat uit een boog, een spil, een plankje, een klosje en ietwat droge schors. Door de wrijving van de spil op het plankje wordt er vuurstof voortgebracht die in de droge schors opgevangen wordt en deze in brand steekt.

De boog.

Een stevig stuk hout ongeveer 75 cm. lang en ietwat in vorm van boog uitgesneden of gegroeid, kan dienst doen als boog. De boogpees is een lederen veter die met een of anderen knoop aan den boog vastgemaakt wordt (zorg voor een gaatje in één van beide of in beide uiteinden van den boog om hem af en toe te kunnen aanspannen) (1) Het drijfriempje van een naaimachien kan hiervoor best dienst doen. De riem moet zóó gespannen worden dat de spil er niet kan in schuiven.

N. B. — De boog kan ook vervangen worden door twee jongens die tegenover elkaar geknield den veter heen en terug trekken.

Het plankje.

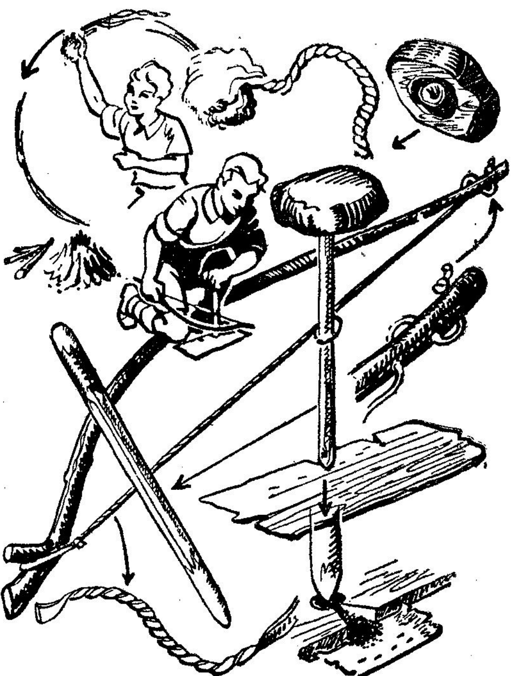
Er werd veel geredetwist over het verholen van het hout en de stofvorming die de vonk moet geven, wanneer over het plankje, dat bij den boog hoort, gesproken of geschreven werd.

De ondervinding zal je echter best helpen bij de keuze en het gebruik van dit plankje.

Tracht je profijt te halen uit deze enkele wenken :

— Neem een zachte of harde houtsoort. Geef om te beginnen althans de voorkeur aan een plankje uit zacht hout. Vermijd zorgvuldig elke harshoudende houtsoort en te

(1) Het kan volstaan aan een uiteinde twee of drie gaatjes te maken. Door den veter dan door de 2 of 3 gaatjes te steken wordt de boog automatisch geblokkeerd.



harde houtsoorten (hazelaar). Ook eik, esch en notelaar zijn af te raden. Best doe je een keuze uit olm, populier, witte eschdoorn, wilg en linde. Om de houtsoorten moet je je tenslotte niet te fel bekommeren, tenzij je records wil vestigen. Een stoelpikkel of oude bezemsteel en een plankje van een zeepkist kunnen volstaan.

De wortels der opgegeven boomen moeten steeds boven de takken verkozen worden.

— Voorzie nu het plankje (1,5 cm. dik, 5 à 10 cm. breed, lengte naar keuze) van een V- of liever nog van een U-inkerving. Met den punt van de V als middelpunt maak je nu een klein kringpuntje in het plankje (uitholling) waarin de spil zal moeten draaien. Door de draaiende beweging van de spil wordt dit puntje steeds grooter om ten slotte een gat door het plankje te boren. Wanneer je dit overkomt, her-

begin je weer elders in het plankje. Vooraleer op tocht te vertrekken, zul je aldus verschillende inkepingen in het plankje maken om hiermee onderweg niet te veel tijd te verliezen.

Het is ook geraden de inkeping te maken nadat de uitholling gemaakt werd.

De spil.

15 à 30 cm. hoog en 1 1/2 tot 2 cm. dik, zal de ronde of achthoekige spil liefst uit hard hout gesneden worden. Velen gebruiken voor de spil hetzelfde hout als voor het plankje (1). Deze spil draait in het plankje. Daartoe druk je van boven op de spil en maak hiervoor gebruik van een half rond klosje (of een vierkantig blokje hout met een inkerving in) waarin het andere uiteinde van de spil — die op een punt kan uitgaan — inpakt.

In dit klosje — dat ook een steen, met een kuiltje in, kan zijn — vermijd je de wrijving van hout op hout door b.v. de punt van de spil van een ijzeren dekking te voorzien of door in het klosje een nagel of een vingerhoed vast te zetten.

---

(1) Persoonlijk geven we de voorkeur aan klimopplankjes en klimopspil. Andere zeer goede combinaties zijn :

Spil	*Plankje*
Wilde kastanje	Linde — Klimop
Klimop	Populier
Vuilboom	Populier
Notelaar	Populier — Klimop — Notelaar — Berk — Linde

Boomschors.

Drooge boomschors kan ook vervangen worden door fijn droog gras of vlas (kemp), een uitgerafeld touw of een oud vogelnest.

Dit leg je onder het plankje vóór de boog in 't werk gesteld wordt.

In de inkeping zelf mag er geen boomschors komen.

Het vuurwrijven.

Boven op het gras leg je het plankje waar je den linkervoet op zet om het te blokkeeren. Sla dan met de pees van den boog een slag om de spil, kniel op de rechterknie, plaats den linkervoet tegen de spil en vat met de rechterhand één uiteinde van den boog zoodat de vingers den lederen veter nog meer kunnen ontspannen.

Geleidelijk vlugger trek en duw je nu den boog naar je toe en van je af over de geheele lengte van de pees en let je vooral op lange regelmatige streken. De spil blijft loodrecht op het plankje dat zelf niet mag zwikken, onophoudelijk moet blijven ronddraaien en in de holte « boren ». Met de linkerhand mag dan ook niet te fel gedrukt worden op het klosje.

Vlug merk je dan wel rook maar toch trek en duw je nog een tijdje voort tot de rook wit wordt.

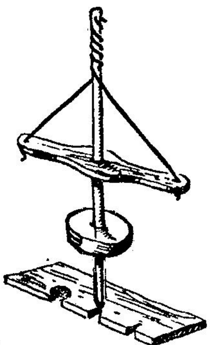
Ondertusschen heeft er zich in de inkeping een soort vuurstof gevormd met in het midden een gloeiend kooltje. Wanneer je dit bemerkt, hou je op met wrijven, geef je een lichten tik op het plankje om het stof — dat dikwijls in de inkeping blijft vastzitten

— op het gras te doen vallen. Dit alles doe je zonder overhaasting. Neem dan gras en stof in beide gesloten handen en blaas dan doorheen je vingers tot de verhoopte vlam ontstaat waarmee je dan je vuur aansteekt dat vooraf klaargemaakt was.

Je kunt ook het gras in één hand nemen en dan met den gestrekten arm zeer vlug rondzwaaien tot het gras in brand schiet.

Het wereldrecord is iets minder dan 5 seconden — gerekend van den eersten boogstreek tot de vlam er is — zoodat er zelfs kans bestaat om het met den vuurboog in snelheid te halen op zekere lucifers.

* * *



Het hanteeren van den boog, zooals hooger beschreven, is zeer dikwijls een moeilijkheid en heeft voor gevolg dat sommige jongens erdoor ontmoedigd geraken.

Zij moeten den boog dan eens vervangen door een spoel die, evenals de boog, de spil met een touw doet ronddraaien.

Je draait de spoel rond en rolt daarmee het touw zoover mogelijk om de spil heen ; daarna druk je op de spoel en als het touw heelemaal is afgeloopen, laat je de spoel schieten ; de spil draait door en rolt het touw weer van zelf op. Je moet alleen oppassen dat je niet te ver en te hard naar beneden duwt en dat je de spoel op tijd loslaat zooniet zal de spil plotseling stilvallen (hetzelfde geldt bij het pedaleeren op een naaimachien).

Deze « boog » kenmerkt zich ook door de schijf die vastzit aan de spil. Deze dient om de spil dóór te laten draaien, wanneer je de spoel naar beneden hebt gedrukt ; hij moet van een zware soort hout vervaardigd worden, want juist door de groote zwaarte blijft de spil dan draaien. Gebruik hiervoor b.v. steenbeuk en acacia-hout.

VUUR WRIJVEN MET DE HANDEN

Het staat vast, dat primitieve stammen erin slaagden zonder behulp van een boog vuur te wrijven.

Hiertoe deden zij de spil draaien door een op elkaar wrijven van beide handen. Om de noodige drukking te bekomen was het dus noodig dat de handen langzaam naar beneden schoven op de spil. Het vergt dus heel wat handigheid om de handen terug bovenaan de spil te krijgen.



Persoonlijk ben ik er nooit in gelukt op deze wijze vuur te bekomen.

Je kunt ook nog vuur wrijven op volgende wijze:



een plank en in de plank een groefje waarin je de spil dan in en uit wrijft. Op de Maleische eilanden wordt deze methode heden nog gebruikt.

Onnoodig hier te vermelden dat je vuur kunt maken met een vergrootglas of met de lens van een foto-apparaat of met de lens gemaakt uit twee samengevoegde versleten uurwerk-glazen.

Doch aangezien in onze streken de zon zeer zelden « meewil », foto-lenzen niet in de wildernis groeien en uurwerk-glazen niet lang stand houden in het bosch, zullen wij over deze methodes — die ten andere ieder kind kan uitleggen en demonstreeren — niet langer uitweiden.

VUURSTEENEN

Wanneer je een tijdje vuur uit silex, kwarts of ijzerpyrite, azate of jaspar geslagen hebt, zul je je denkelijk hier aan houden en den vuurboog nog alleen voor demonstratieve doeleinden gebruiken.

Als staal om de steenen op te slaan gebruik je b.v. een oude vijl. Rond de scherpe punt af.

De Tondel.

Zorg voor een stuk geschroeid katoen of linnen die de vonken van de steenen opvangen.

Het schroeien van katoen gebeurt als volgt : steek een stuk katoen in brand en

zoohaast het in laaie vlam staat, doof je de vlam met den voet. De vlam wordt aldus gedoofd zonder het stuk katoen uiteen te doen vallen.

Bewaar dit geschroeid katoen — wat tondel geheeten wordt — in een blikken doos tot je het gebruiken wilt op tocht.

Zes draden gebreeuwd katoen, 35 cm. lang, die als touw gedraaid zijn, vormen eveneens een uitstekende tondel. Een koordje is aan het uiteinde van dit katoenen touw vastgemaakt en aan het ander eind van het koordje een klein looden visscherszinklood. Als je dit zinklood door een stukje bamboe zonder knoopen steekt en het katoen er haast heelemaal doortrekt, is het gebrande eind altijd bewaard voor een volgend vuur. Natuurlijk trek je alleen de tondel ver genoeg in het bamboebuisje om het gebrande eind te beschermen en het uit te dooven door het open eind met den duim af te sluiten.

Gebreeuwd katoen voor tondel kun je ook gemakkelijk bekomen in havensteden en buitensportzaken die zich met booten en bootuitrustingen bezighouden. Ook geschroeide gazenverbanden, versleten flanel, en andere katoenen producten kunnen best dienst doen voor tondel en een recipient hiervoor wordt ook gemakkelijk gevonden.

Het vuur slaan.

Kets nu de twee steenen tegen elkaar of één steen tegen een stuk staal en dit boven een stuk geschroeid katoen. De slag moet vertikaal zijn zoodat de vonken recht naar beneden vliegen op de tondel die met den wijsvinger tegen den onderkant van het vuurslag wordt gehouden. Na een, twee slagen zal er wel een vonk juist vallen en dan moet je



alleen op het stuk katoen blazen tot het voldoende gloeiend is en dan meng je het tusschen klein gesneden schors of vlas en blaas je tot dit in brand vliegt. Wanneer de vlam er is, mag de brandende schors of vlas op het vuur geworpen worden en de tondel terug in de doos of tasch gestoken om verder te dienen bij een volgende gelegenheid.

Vuursteenen, vijl, katoen en schors bewaar je in een tondeldoos.

De nevenstaande schetsen geven je enkele suggesties voor het maken en versieren van zoo'n tondeldoos.

Boven links is een lederen tabaksblaas gesloten met een snoer. De teekeningen werden er op aangebracht met verschillend gekleurde Oost-Indische inkten die op het leder zeer goed uitkomen. Er is natuurlijk een lus aan de achterzijde bevestigd om het aan den gordel te dragen. Daarnaast is er een van varkensleer, een

knip en rijg-werkje. De teekening is er in gebrand en de achtergrond met verschillende inkten gekleurd. De laatste boven is vervaardigd naar het voorbeeld van kogeltasch en kruithoorn uit den tijd van «Old Shatterhand» en andere trappers. De tasch bevat geen kogels meer, maar vuursteen en vuurslag, en de kruithoorn is gevuld met tondel of zwam in plaats van met poeder. Om den hoorn zoo luchtdicht mogelijk te maken is het breede eind gesloten met een stuk zoolleder in vorm gesneden en er in geplaatst terwijl het heelemaal nat is. Als het droog is sluit alles stevig en wordt het op zijn plaats gehouden door een touwtje dat door den hoorn loopt. De teekeningen op deze tasch zijn zooals de andere gemaakt met lederverven en gekleurde inkten.

Een ander type van tondeldoos is de kleine tinnen doos. Het is een type van tondeldoos dat zeer populair was bij onze voorouders. Een doos met twee deelen, een dat vuursteen en vuurslag bevat en een ander de tondel. Het deel voor de tondel heeft een deksel met handvat, zoodat het kan geprest worden op het gloeiend zwam nadat het vuur voortgezet is. Deze methode van uitblusschen behoudt de gebrande deelen die noodig zijn om de vonk van den vuursteen op te vangen. Kleine tinnen tabaksdoosjes met een stuk tin erin vastgesoldeerd voor de verdeeling kunnen hiervoor dienen.



WOUDLOOPERSKEUKEN

Met grondzeil en tandenborstel alleen zul je je moeilijk uit den slag trekken wanneer het er op aankomt in de wildernis den vogel, die je met den boemerang of met den boog neergehaald hebt, te bereiden boven het vuur dat je zoo pas met behulp van vuursteenen hebt aangestoken.

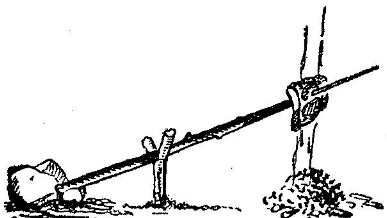
Zelfs de beste kookboeken van je moeder of zus of van begaafde kampeerders zullen je bezwaarlijk uit den nood helpen, vermits je op zijn minst het voor hen zóó essentieele kookgerief mist.

En vermits het vermoedelijk in je bedoeling ligt één der volgende dagen levend terug te keeren naar de beschaafde wereld, komt het er nu op aan het voorhanden zijnde voedsel zonder pot of pan te bereiden.

Hoe dat ?

Even je kijkers openspannen, vervolgens blijk geven van heel wat initiatief en handigheid en ten slotte voor een ijzeren maag zorgen die de « fijne » gerechten zal moeten verwerken.

De recepten, die volgen, zijn juist voldoende om je initiatief en handigheid bij de bereiding te leiden.



Woudloopersdranken.

'n Woudlooper weet dat hij best tijdens zijn maaltijden niet drinkt en op marsch zoo weinig mogelijk drinkt, doch dit neemt niet weg dat hij — al is hij nu ook woudlooper — een zekere hoeveelheid vocht moet innemen per dag.

Wat dan drinken en hoe deze dranken bereiden ?

1. *Thee en koffie* : noch thee, noch koffie hebben eenige voedende waarde. De eenige voedingswaarde van de thee zit hem in de melk en suiker die je er aan toevoegt. Het verschil tusschen de thee en de melk is dat de melk kracht en sterkte geeft aan het organisme waar thee het organisme alleen opwekt om door te zetten en de krachten te gebruiken die het uit echte voeding getrokken heeft. Wanneer je thee of koffie gedronken hebt, voel je je een tijdje frisscher en beter in staat om te werken. Dit is het gevolg van de bestanddeelen — vooral caféine — die wij in thee en koffie aantreffen en die tijdelijk de geschiktheid tot spier- en geesteswerk verhoogen. In zekeren zin wordt de vermoeienis verminderd en niet alleen geneutraliseerd. Doch indien je te veel thee en koffie gebruikt, voornamelijk om het organisme op te wekken wanneer dit vermoeid is, kan zulks nadeelige gevolgen hebben. Eenmaal vermoeid, moet het organisme rusten en versterkt worden.

Hoe thee en koffie, en sommige andere dranken (o.m. cacao) kunnen bereid worden moet hier niet uitgelegd worden. Terloops dit : de meeste dranken kun je ook in papieren zak bereiden.

Hier volgen nog enkele dranken die een woudlooper moet weten te bereiden, die doorgaans niet aangetroffen worden in de kookhandboeken en vooral op tocht gemakkelijk te prepareeren zijn.

2. *Koude citroenthee:* het sap van twee citroenen oplossen in 1 tot 1 1/2 liter thee en naar believen suikeren. Laten afkoelen.

3. *Citroenwater:* het sap van 2 of 3 citroenen in 1 liter water oplossen en er 2 à 3 lepels suiker bijvoegen.

4. *Frambozenwater:* naar believen frambozensap suikeren en oplossen in water (frambozen zijn nu eens fel zoet, dan weer eerder zuur!)

5. *Aalbeziedrank :* 1/2 beker zoete aalbeziesap mengen met 1 liter volle melk. Goed koud drinken.

6. *Oranjelimonade:* laat de schil van een appelsien in een weinig lauw water trekken. Hieraan voeg je dan toe het sap van 6 appelsienen en een citroen, 1 liter koud water en 200 gr. suiker. Deze drank door een fijn doekje gieten en ijskoud opdienen.

7. *Warme sinaasappellimonade:* meng het sap van 5 sinaasappelen met 1 liter water en voeg er 3 tot 4 lepels suiker aan toe. Tot koken brengen en warm uitdrinken.

8. *Warme citroenmelk:* het sap van 5 citroenen mengen met 1 tot 1 1/2 liter melk, suikeren (3 lepels suiker). Laten koken. Warm uitdrinken.

9. *Water :* zuiver (drinkbaar) water.

Wanneer je ergens op trektocht of op kamp water aantreft, dat niet drinkbaar is en je het noodgedwongen drinkbaar moet maken, — soms is het ook een veiligheidsmaatregel voor bron- en putwater waar je geen juiste gegevens over hebt, — kun je een filter bouwen die het water voldoende zal zuiveren om het te gebruiken.

Eveneens kunnen 8 druppels van een 3 % iodium oplossing 1 liter water ontsmetten. Het water pas 30 minuten later gebruiken.

2 of 3 druppels iodiumtinctuur ontsmetten een gamel water. Laat eveneens een half uur verloopen alvorens dit water te gebruiken.

Eieren.

Eieren zullen nog wel het meest van al in de wildernis aangetroffen worden wanneer je ze ten minste weet te halen waar zij zich bevinden. En vermits je niet alle dagen harde of lichtgekookte eieren kunt opdienen zullen volgende recepten je wel van eenig nut zijn.

In klei: de eieren met een laag klei (modder gaat desnoods ook) bedekken en in 't vuur werpen. Na 'n 1/4 uur uit het vuur halen, de klei verwijderen en klaar is kees.

In sinaasappel: den sinaasappel doorsnijden, uithalen en er het ei in bergen. Den gesloten sinaasappel in de gloeiende houtskool leggen en na een kwart uur is het ei klaar.

In papieren zak: daar een woudlooper nooit papier gebruikt om zijn vuur aan te steken en zeker geen grijs papier, heeft hij dit laatste beschikbaar om er... eieren in te koken.

Ziehier hoe je best te werk gaat: je maakt van je papier een zak, dien je half met water vult en waarin je het ei dompelt. Dezen papieren zak hang je nu boven het vuur, en krachtens de regels der physica kan die zak, gevuld met water, geen vuur vatten — voor zoover de vlam niet boven het waterniveau gaat. — Intusschen wordt het ei gekookt en zal denkelijk na 20 minuten klaar zijn.



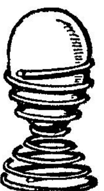
Wanneer toevallig een ei gekraakt is en je dit nog verlangt te koken zul je het best — om te voorkomen dat je eiwit uitloopt — in een stuk grauw papier wikkelen en zóó koken. De hoek van een papieren zak kan hiervoor best dienst doen.

In een aardappel: je gaat tewerk zooals voor de sinaasappelmethode en plaatst het ei in een uitgehaalden aardappel. Wanneer je in plaats van een ei, een worst of gehakt in den aardappel stopt en beiden samen onder heet zand graaft, bekom je een heerlijk gerecht na een uurtje stoken.

In het vuur : prik een kleine opening in het ei — om te beletten dat het zou barsten bij het koken — en plaats het dan in de heete asch tot het genoeg gekookt is.

In grauw papier : kraak het ei aan beide uiteinden, wikkel het in nat boterpapier (ondoorvetbaar) en leg dan 4 minuten in de heete asch.

Op steenen : reinig een steen — liefst geen stinksteen voor den onaangenamen geur die er zou aan verbonden zijn — plaats hem in een goed vuur en breek dan een ei op dien heeten steen waarop je vooraf een klontje boter gesmolten hebt: voorzichtigheidshalve kun je een boterham waarvan je de kruim weggenomen hebt op den steen plaatsen en aldus beletten dat het ei er zou afloopen. Deze methode verdient tenslotte weinig aanbeveling omdat zeer veel steenen in onze streken aan stukken springen onder de hooge temperatuur.



N. B. — Een oorspronkelijk eidopje kun je uit ijzerdraad of veerkrachtige twijgjes maken om gekookte eieren op te dienen.

Broodbakken.

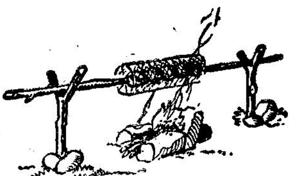
Het eerste groote probleem bij broodbakken is het maken van het deeg: neem één deel water, twee deelen zelfrijzend meel ofwel 15 gr. gist per kg. meel, een klontje boter en twee of drie schepjes zout. Doe een voldoende hoeveelheid water in de mengkom alvorens het deeg te kneden. Door er achteraf geleidelijk water bij te voegen maak je het deeg en de korst veel te hard.

Wanneer je nu niet houdt van indigestie en van de weinig rationeele oplossing, die erin bestaat het meel gewoon in water op te lossen en deze brij als een drankje uit te slorpen, kun je met ietwat meer tijdverlies je brood als volgt bakken.

Rolbrood : Snij een tak uit een harsvrije houtsoort, ontschors hem en wind het deeg — dat je vooraf in een band van 5 cm. breedte en 1 1/2 cm. dikte hebt gesneden — om den stok, dien je boven het vuur vooraf even hebt opgewarmd.

Bak nu dit rolbrood boven de heete asch; zorg ervoor dat de stok regelmatig gedraaid wordt om het brood overal even goed te laten bakken.

Vermijd vooral dat het brood in de vlam of in het vuur hangt. Om steeds boven zeer heete asch te werken verdient het aanbeveling een tweede vuur te stoken waarvan de heete asch dan regelmatig onder het rolbrood overgebracht wordt.



Wanneer je toevallig kunt beschikken over een blikken doos, zoo maak je een cylinder waar je je rolbrood doorheen steekt en dan kun je je vuur ruwer stoken omdat dan noch de vlam noch de rook moet gevreesd worden. Dit stelsel werkt dan in zekeren zin als een oven.

Damper : Maak een heet vuur en stook het een ganschen tijd om den grond goed warm te maken. Verwijder de asch en leg het deeg in vorm van kleine, platte broodjes op den heeten grond en strooi er de heete asch weer omheen.

De korst is dan verbrand en moet verwijderd worden. Om dit verlies eenigszins tegen te gaan is het geraden het deeg in een dikke laag zuivere bladeren of gras te wikkelen.

Merk op dat de damper — ook het rolbrood — klaar is zoohaast er geen deeg meer hangen blijft aan den vork dien je er in steekt.

De damper kan ook in een pan met boter gebakken en met jam opgediend worden. ('n Woudloopersgerecht voor 's winters thuis!)

Kaasroom : met dat heerlijk brood kun je, wanneer genoodigden overkomen om te informeeren naar je gezondheidstoestand in de wildernis, enkele fijnproeversbrokjes klaar maken zooals b.v. kaasdroomen.

Leg een snede kaas tusschen twee boterhammen, dompel dit complex vlug in water en braad het dan op je rooster tot het geheel heerlijk bruin is. De kaas vult alle gaatjes.

Ananaslekkernij: wanneer je op je weg annanas ontmoet denk dan aan de volgende lekkernij : een geroosterde boterham bedekken met een snede ananas en overgieten met ananas-sap.

Petits fours: snijd uit een boterham blokjes brood van 5 op 2,50 cm. en rol deze eerst in gecondenseerde melk en daarna in geraspte kokosnoot. Deze blokjes op een ijzeren draad of een stokje steken en boven de heete asch laten bruin bakken.

Een lekkernij om bestendig heimwee te hebben naar woudlooperskeuken!

Vleesch.

Hier moet niet geredetwist worden over de voor- en nadeelen van het vleeschgebruik en van het vegetariërsregiem.

Volgen hier alleen enkele woudloopersrecepten om voorhanden zijnde vleesch te bereiden.

Kabobs: snij het ossenvleesch in kubussen van 2 tot 3 cm. Rijg deze klompjes aan een ijzerdraad of een stok van minstens 1 1/2 cm. kleine stukjes spek tusschenin en rooster dit alles boven een vuur van heete houtskool. Het vleesch is malsch als het bloed er uitloopt.

Neem liever twee niet te lange stokken waarvan alle kubussen zich over de heete asch bevinden dan één langen stok die gedurig heen en weer over de houtskool moet geschoven worden. De stokken kies je liefst ook vierkantig om te beletten dat de klompjes vleesch zouden draaien en steeds aan denzelfden kant aan het vuur zouden blootgesteld worden.

Bepaald heerlijk van aroma wordt het vleesch wanneer je tusschen de hompjes vleesch schijfjes ui inschuift. Daartoe eerst de ui schillen en met een scherp gepunten tak doorboren. Daarna pas in schijfjes snijden. Verzuim je dit, dan vallen de schijfjes uiteen. Om tranen te voorkomen bij het schillen van uien doe je dit best onder water.

De uien kunnen best vervangen worden door appelen.

Door eerst de hompjes vleesch lichtelijk in meel te rollen worden de kubussen dichtgeschroeid en voorkom je dat het vleeschnat er zou uitloopen.

Merk ook op dat zout maar op 't laatst op 't vleesch moet gestrooid worden.

Vleeschroosteren: een woudloopersrooster is vlug gemaakt met enkele levende twijgjes, die veerkrachtig en bestand moeten zijn tegen het vuur. Voor een klein stuk vleesch kan het ten anderen een gewoon stokje volstaan.

Leg het vleesch erop en braad het aan beide kanten.

Vleesch bakken: werp twee platte steenen in 't vuur tot zij zeer goed heet zijn. Neem ze dan uit het vuur en maak er een sandwich mee waar je een flink stuk vleesch tusschenin legt.

Deze sandwich mag je niet opeten. Alleen het vleesch zal je arme maag kunnen verteren als het treffelijk gebakken is.

Worsten : steek een ijzeren draad of een dunnen stok in de lengte door de worsten en laat ze boven de heete asch bakken.

Ofwel dompel je de worsten eerst in water om daarna in natgemaakt boterpapier (ondoorvetbaar) te rollen en te begraven onder de heete houtskool. De samenstelling en de dikte der worsten zullen den braadtijd bepalen. Wanneer nog slechts twee of drie lagen onverschroeid papier op de worst resten, haal je ze uit het vuur om te beletten dat zij zouden verbranden.

Vleesch kan op dezelfde wijze bereid worden.

Het ondoorvetbaar papier kan in de meeste gevallen vervangen worden door groene bladeren.

Worsten kunnen ook in een papieren zak (cfr. hetgeen gezegd wordt over de eierenbereiding) of nog beter in een kartonnen recipient gekookt worden.

Spek : rol de reepen spek rond een ontschorsten groenen stok en bak ze boven de heete houtskool.

Wanneer zoo een reep spek gaar is, kun je er een band deeg omwinden en deze spekbroodjes als gewoon rolbrood bakken.

Hetzelfde kan ook gebeuren met gaar gebakken worsten.

Steek verschillende stukken kaas op een stok, wikkel er reepen spek om en laat deze bakken tot de kaas er gaat uitloopen. Bezet dan vlug enkele geroosterde boterhammen met deze lekkernij.

Wild en gevogelte.

Konijn : eerst moet je het beestje villen en reinigen.

Ziehier hoe je best te werk gaat om het beestje niet te schande te maken en om een volwaardig vel te redden.

Hang het konijn op bij een van de achterste pooten. Met een scherp mes snijd je juist boven het gewricht van de achterste benedenpooten de huid rondom het pootje in. Deze twee insnijdingen verbind je met mekaar door een groote insnijding in den vorm van een V die over de aars van den eenen naar den anderen poot loopt.

Nu is het kinderspel om de huid van beide pooten en het achterste verder los te maken waarna je het staartbeentje uit de staarthuid haalt om het te kunnen afsnijden.

Sla nu het vrijgekomen gedeelte over naar beneden toe en terwijl je met de linker-

hand langzaam en regelmatig de huid naar beneden van de huid aftrekt help je dit loskomen door links of rechts met behulp van een bot mes de huid los te snijden.

Zoo geraak je dan laag genoeg om er de voorpooten ver genoeg uit te trekken om ze aan het eerste gewricht af te snijden (het onderste lid en het loopbeen mag in de huid blijven zitten!)

Nog maak je de huid ietwat verder los tot je de wortels van de ooren ziet. Daar deze ook in de huid mogen blijven zitten snijd je de ooren dus juist boven den schedel af.

Ten slotte snijd je dan de huid verder los, en o,m. de oogen en den bek vrij van de huid.

Snijd dan den buik open, verwijder de ingewanden — vooral het galblaasje — en wasch het konijn in volle water.

Bevestig het beest aan een stok — 2 pooten aan den voorkant en 2 pooten aan den achterkant samenbinden. — Bestrijk den binnenkant met boter en laat het vervolgens boven de heete asch braden.

Gevogelte : gevogelte pluim je gemakkelijk als het nog warm is. Desgevallend kun je het vooraf even in kokend water onderdompelen.

Trek de pluimen uit in de richting in dewelke zij gegroeid zijn, zooniet trek je het vel aan stukken. Een doode vogel bewaar je liefst enkele dagen vóóraleer hem te bereiden. Hang hem ergens op met ingewanden en pluimen — dit om te beletten dat hij zou uitdrogen.

Kleine vogels kun je op volgende wijze klaarmaken. Een steen die je vooraf goed

gekozen hebt, maak je gloeiend heet en steek je dan in den opengesneden buik van den vogel. Daarna hou je den vogel boven de heete houtskool aan het braadspit.

Kleinere vogels kunnen ook in enkele reepen spek gewikkeld en zoo aan 't spit gebraden worden zooals kabobs.

Kippen, fazanten, enz., in klei : den buik van het slachtoffer opensnijden en reinigen, even in water onderdompelen en de kip vervolgens ongepluimd in klei sluiten en in 't vuur werpen. Na 'n 40 minuten de klei breken en de kip mooi bruin gebraden opdienen. (De pluimen blijven in de klei hangen en werden er verbrand).

Aardappelen.

Woudloopersmethode : de aardappelen in schijfjes snijden, aan een stok rijgen en boven de gloeiende houtskool zetten gelijk rolbrood.

Vlaamsche methode : de gewasschen aardappelen in gloeiende houtskool werpen en na een 1/4 uur uithalen.

Wanneer je de aardappelen ongewasschen en met het zand eraan in het vuur werpt, belet je dat ze zouden verbranden.

Amerikaansche methode : werp eenige steenen in 't vuur, zorg voor goed vuur. Delf een put, werp er de heete steenen in, bedek deze laatsten met enkele bladeren, leg er de gewasschen aardappelen op, bedek deze met een laag bladeren en vul verder dien put met aarde.

Vergeet niet een buisje in den put te plaatsen, waardoor je, eens dat de put gevuld is,

water giet op de steenen; onmiddellijk vergaat het in damp, waarin dan de aardappelen gaar worden. Probeer eens!

Papiermethode : de aardappelen kunnen eveneens ongeschild in nat boterpapier gerold worden en zóó in de heete houtskool ondergraven worden.

Stoom-aardappelen : aardappelen wasschen en laten drogen. Leg ze in een kuiltje of heete asch en bedek ze met heete asch. 3/4 uur tijd om gaar te zijn.

Doorsteek dan de aardappelen om den stoom te laten ontsnappen en eet ze direct op daar stoom-aardappelen vlug nat en bitter worden.

Je kunt ook de aardappelen in een blikje met zand stoppen en dit gewoon boven het vuur hangen of in de heete asch begraven.

Klei-aardappelen: evenals voor eieren kun je ook aardappelen met een laag klei bedekken en in de asch begraven. De klei kan ook door natte bladeren vervangen worden.

Visch.

Hengelaars zullen je eerst moeten leeren visch vangen, alvorens je er kunt aan denken dien te bereiden. In de wildernis is het natuurlijk onmogelijk visch te betrekken uit de Oostendsche mijnen.

Gekookte visch (karper, forel, zeelt en pladijs).

Een hevigen slag op den kop doodt den visch. (Pas korten tijd voor de bereiding dooden).

Eerst schrapen (natuurlijk zeer voorzichtig te werk gaan zonder het slijmvlies weg te schrapen).

Onder water sla je dan den visch uit en laat hem daarna 1/4 uur in kokend water (met zout) trekken.

Daarna in de voorbereide saus plaatsen en opdienen na enkele minuten. Door toevoeging van verschillende ingrediënten kun je verschillende aromas aan den visch geven. Gedurende het bakken van den visch kun je er een van de volgende dingen aan toevoegen: tomaten, uien of geraspte kaas. Al deze ingrediënten vermengen zich zeer goed met visch. met visch.

Gebraden visch: de visch goed zuiveren, wasschen en de graten verwijderen. Hem eerst met zout en peper bestrijken en hem vervolgens in meel, olie of boter rollen en hem boven het vuur op een woudloopersrooster aan beide kanten goed bruin braden.

Groenten en fruit.

De meeste groenten laten zich uitstekend aan een stok stoven, doch kunnen veelal ook rauw genuttigd worden.

Groenten bereiden in de wildernis gebeurt als volgt. Maak vuur tot je een flinke laag asch hebt. Verwijder dan de asch en maak in den warmen grond een kuiltje juist groot genoeg om de groenten in te bergen. Bedek het kuiltje met de aarde die je uitgegraven hebt en stook terug.

Worteltjes, kleine rapen, uien kunnen op deze wijze in één uur gekookt worden.

Sla : kropsla — of alle andere groenten die als sla kunnen bereid worden — goed wasschen, uitslagen en er twee lepels olie, ietwat peper en 1/2 koffielepeltje zout over-

gieten. Goed mengen. Daarna twee soeplepels azijn bijvoegen. (N.B. In alle gevallen kan de azijn op voordeelige wijze vervangen worden door citroenen).

Muur en herderstaschje vervangen spinazie. Molsla gekookt wordt bereid als andijvie, de jonge stengels van varens kunnen, voor dat zij met dons bedekt zijn en voordat de bladeren zich ontrollen, als asperges gekookt worden.

Fruit.

Kastanjes kun je bereiden zooals aardappelen.

Noten — vooral gedroogde — kunnen aan veel andere gerechten toegevoegd worden. (Denk er om, dat alle noten goed moeten gemalen worden in den mond daar zij anders moeilijk te verteren zijn).

Bananen : leg een heele banaan in de asch, draai ze om tot ze lichtelijk zwart is. Snij de banaan dan open en spreid haar inhoud op een pas geroosterden en geboterden boterham. Strooi er een snuifje zout op, enkele druppels citroen en strijk er ten slotte een confituur over.

Appelen: aan een stok kun je ze in schijfjes gaar bakken boven het vuur. Afwisselend een schijfje appel en een stuk spek geeft je een voedzaam gerecht.

Gebakken appelen als nagerecht kun je als volgt bereiden: snijd het klokhuis van den appel weg, vul deze ruimte met bruinen suiker. Wikkel den appel dan in groote groene bladeren, bind deze laatste er op vast met bandjes groene berkenschors en bak dan den appel in den grond.

Paddestoelen : iedereen weet hoe voorzichtig de keuze van paddestoelen moet geschieden.

Sta vroeg op en zoek ze in de met dauw bedekte velden. Laat de paddestoelen drogen.

Pas op voor de helgekleurde paddestoelen, voor die met dunne stammen en voor die met conische koppen.

Paddestoelen hebben bruinachtige onderkanten en pellen zeer gemakkelijk.

Denk er ook om dat het feit dat sommige paddestoelen afgeknabbeld worden door eekhoorns en andere dieren deze ongeschikt maken voor je gebruik.

Paddestoelen moeten niet gepeld worden want er zit heel wat smaak in de schil.

Verwijder het vuil van kop en staak en wasch ze in een kom water.

Paddestoelen mag je hoogstens één dag bewaren. Zij moeten steeds malsch gestoofd of gebraden zijn daar zij anders zeer moeilijk te verteren zijn.

Paddestoelen kun je in melk bakken met het spek van je ontbijt, of bakken in een oven of op steenen.

Ofwel kun je de paddestoelen in de spleet van een groenen stok steken en roosteren op een klein vuur met droge takken. Voeg er dan een weinig boter, zout en peper bij en eet ze van den stok, samen met geroosterde boterhammen.

Woudloopersgroenten.

De bladeren van zuring, de jonge planten van wilden hop, de jonge blaadjes van den klaverplant, waterkers, de kleine bladeren van molsla (paardebloem), de bladeren van de boterbloem kunnen als sla bereid worden.

INHOUD

blz.

Inleiding . . . 3
Welk weer krijg je vandaag? . . . 5
Woudlooperslogies . . . 13
Woudlooperstijd . . . 25
Woudloopersvuur . . . 35
Woudlooperskeuken . . . 47

★